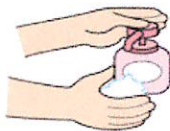


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



メロンクリーム
ソーダふうゼリー



小皿

あげギョウザ
ナムル

大皿

チャーハン



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



★担任の先生へ★
食器の置き方は、このランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



今日の献立
12月8日(木)

(主食と)チャーハン (主菜)おから入り揚げギョウザ

(副菜)ナムル (デザート)メロンクリームソーダ風ゼリー 牛乳

今日の主食は「チャーハン」です。チャーハンは中華料理の一つですが、日本風にした「焼きめ」という料理もあります。チャーハンは先に卵とご飯をいためてから、具を入れます。

そして焼きめしの方は、ご飯をいためてから、卵と具を入れるそうです。

チャーハンやピラフのもとになったのは、インドの「ブラーカ」という料理です。

ブラーカがフランスに伝えられて「ピラフ」が生まれ、また中国に伝わると「チャーハン」が生まれました。そんなふうに、ほかの国の料理が工夫されて、新しいメニューとなるんですね。

また「ぎょうざ」は、今や全国のいろんな場所に、「ぎょうざの町」があるそうです。

むかしから有名なのは、栃木県の宇都宮市。そして千葉県にも、「ホワイトぎょうざ」というお店があり、よくテレビで紹介されています。ぶあついで包んだ大きなぎょうざを、多めの油でパリパリに焼いていて、ボリュームがあります。本店は野田市で、60年続いているそうです。

ちなみに市川市では、「ひさご亭」というお店がランキングに入っていました★